

## ANDET

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra b), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2016/C 388/06)

Denne offentliggørelse giver ret til at rejse indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN GARANTERET TRADITIONEL SPECIALITET

**Ansøgning om godkendelse af en ændring i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012****»OVČÍ HRUDKOVÝ SYR — SALAŠNÍCKY«****EU-nummer: TSG- SK-02135-14.4.2016****1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse**

Sammenslutningens navn: Družstvo — »Cech výrobcov ovčieho syra v Turci«

Adresse: Poľnohospodárske družstvo  
Turčianske Kľačany 271  
038 61 Vrútky  
SLOVENSKO/SLOVAKIET

Tlf. +421 4343085213

E-mail: tas\_sro@stonline.sk

Den sammenslutning, der ansøger om ændringen, er den samme som den sammenslutning, der indgav ansøgningen om registrering af »ovčí hrudkový syr — salašnícky«.

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Slovakiet

**3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen**

- Produktets betegnelse
- Beskrivelse af produktet
- Produktionsmetode
- Andet [angives nærmere]

Registrering af en garanteret traditionel specialitet uden forbehold af betegnelsen erstattes af registrering af en garanteret traditionel specialitet med forbehold af betegnelsen.

**4. Type ændring(er)**

- Ændring af varespecifikationen for en registreret GTS, der ikke kan betegnes som mindre i henhold til artikel 53, stk. 2, fjerde afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012.

**5. Ændring(er)**

1. Registrering af en garanteret traditionel specialitet uden forbehold af betegnelsen erstattes af registrering af en garanteret traditionel specialitet med forbehold af betegnelsen.

Denne ændring foreslås med henblik på at sikre registreringen af det pågældende produktbetegnelse, da muligheden for at registrere betegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer som garanterede traditionelle specialiteter uden forbehold af betegnelsen er blevet afskaffet, og i henhold til artikel 25, stk. 2, i Europa-Parlamentets og Rådets

<sup>(1)</sup> EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

forordning (EU) nr. 1151/2012 kan betegnelser, der er registreret i overensstemmelse med kravene i artikel 13, stk. 1, i forordning (EF) nr. 509/2006<sup>(1)</sup>, herunder betegnelser, der er registreret i henhold til artikel 58, stk. 1, andet afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 (garanterede traditionelle specialiteter uden forbehold af betegnelsen) anvendes indtil 4. januar 2023 på de betingelser, der er fastsat i forordning (EF) nr. 509/2006.

## VARESPECIFIKATION FOR EN GARANTERET TRADITIONEL SPECIALITET

## »OVČÍ HRUDKOVÝ SYR — SALAŠNÍCKY«

EU-nummer: TSG-SK-02135 — 14.4.2016

## Slovakiet

1. **Betegnelse(r), der skal registreres**

»Ovčí hrudkový syr — salašnícky«

2. **Produkttype (jf. bilag XI)**

1.3. Oste

3. **Begrundelse for registreringen**3.1. *Om produktet*

- er resultatet af en produktionsmåde, forarbejdning eller sammensætning, som svarer til den traditionelle praksis for det pågældende produkt eller den pågældende fødevare
- er fremstillet af råvarer eller ingredienser, der traditionelt har været anvendt.

Produktet er blevet fremstillet gennem flere århundreder. Det fremstilles med en traditionel metode i bjerghytter (ikke industrielt), det fremstilles i hånden efter traditionelle metoder med manuel forarbejdning af ostekornene og i en begrænset periode i forårs- og sommermånederne.

3.2. *Betegnelse*

- er blevet brugt traditionelt til at betegne det bestemte produkt
- giver udtryk for produktets traditionelle eller særlige karakter.

De specifikke egenskaber skyldes de anvendte råvarer, dvs. den rå fåremælk og den traditionelle fremstillingsmetode i bjerghytter. Udtrykket »salašnícky« i produktets navn angiver specificiteten og stammer fra ordet »salaš«, der betyder bjerghytte. Da osten netop fremstilles i en bjerghytte tydeliggør udtrykket således også tilknytningen til produktionsstedet.

4. **Beskrivelse**4.1. *Beskrivelse af det produkt, som betegnelsen i punkt 1 henviser til, herunder dets vigtigste fysiske, kemiske, mikrobiologiske eller organoleptiske karakteristika, som viser produktets særlige egenskaber (artikel 7, stk. 2, i denne forordning)*

»Ovčí hrudkový syr — salašnícky« fremstilles af frisk fåremælk i hyrdernes bjerghytter og får sin karakteristiske smag fra den traditionelle gæringsmetode. Osten formes til en klump i hånden, hvilket også bidrager til den karakteristiske smag.

## Fysiske egenskaber

- Rund, klumpformet
- Størrelse: vægt: op til 5 kg

## Kemiske egenskaber

- Tørstofindhold: mindst 40 % af den samlede vægt
- Fedtindhold i tørstoffet: mindst 50 % (vægt)

## Mikrobiologiske egenskaber

Osten indeholder en række mikroorganismer, herunder navnlig:

Acidogene mikroorganismer — *Streptococcus lactis*, *Leuconostos mesenteroides*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*; gær og skimmelsvampe — *Torulopsis candida*, *Geotrichum candidum*, *Geotrichum casei*

(<sup>1</sup>) EUT L 93 af 31.3.2006, s. 1

#### Organoleptiske egenskaber

- Udseende: tør, intakt og uskadt overflade, tynd skorpe, med små huller og stedvise smårevner
- Farve: hvid til gullig på overfladen, snitfladen hvid med et svagt gulligt skær
- Smag og lugt: mild, let syrlig og ren smag, som er typisk for fåremælkeprodukter
- Konsistens: fast og elastisk
- Surhedsgrad: pH 5,2-4,9.

4.2. *Beskrivelse af den fremstillingsmetode for det produkt, som navnet under punkt 1 henviser til, som producenterne skal følge, herunder eventuelt arten og beskaffenheden af de råvarer eller ingredienser, der anvendes, og metoden til fremstilling af produktet (artikel 7, stk. 2, i denne forordning).*

#### Indsamling af fåremælken:

- Den mælk, der anvendes til fremstilling af osten, stammer fra sunde får af racer, som opdrættes og sættes på græs i Slovakiets bjerg- og bakkeområder. Fårene maltes i hånden i en malkefold (strunga) i naturen.

Mælken indsamles i en mælkespand af rustfrit stål med filter (mælken blev traditionelt indsamlet i træspande). Når spanden (geleta) er fuld, hældes mælken igennem en si med et bomuldsfilter over i en mælkejunge (fårene kan også maltes med maskiner i et mobilt eller stationært malkerum).

- Den indsamlede mælk transporteres i mælkejunger til produktionsstedet, dvs. bjerghytten (salaš).

#### Forarbejdning til ost — fremstilling af »ovčí hrudkový syr«:

- Den nymalkede mælk forarbejdes umiddelbart efter, at den er indsamlet og overført til bjerghytten, hvor den hældes fra jungen over i et osteproduktionsfad (putera). Under denne proces filtreres mælken på ny igennem et bomuldsfilter. Der anvendes et træfad (putera) eller et rustfrit stålfad med dobbeltbund til fremstillingen af osten.
- Mælken varmes op til 30-32 °C, ved at der hældes opvarmet (50 °C) drikkevand direkte i mælken, eller ved at den varmes op i et dobbeltvægget fad (putera) ved hjælp af opvarmet drikkevand eller kogt syrnet fåremælksvalle.
- Når temperaturen er nået op på 30-32 °C, tilsættes der under konstant omrøring flydende mikrobiel osteløbe (fremstillet på basis af den saltstabiliserede svampeorganisme *Rhizomucor miehei*) i forholdet 40 ml. løbe pr. 100 l mælk (det er producenten, der bestemmer mængden af løbe ud fra løbens styrke). Mængden af løbe afhænger også af malkeperioden, fordi mælkens kvalitet ændrer sig i løbet af denne periode. Mælken koagulerer ca. 30-45 minutter efter tilsætningen af løbe.
- Den stivnede ostemælk røres og skæres med en osteharpe i små tern (ostekorn) på 0,5-1 cm.
- Der tilsættes kogt drikkevand, som er afkølet til 65 °C, hvorved ostekornene varmes op til 32-35 °C, således at vallen bedre kan løbe fra. Der røres i ostekornene, hvorefter de hviler. Mælkens og vallens temperatur skal under fremstillingen af osteklumpen hele tiden være mindst 29 °C.
- Efter at ostekornene har hvilet i ca. 10 minutter, presses de med håndkraft og formes til en klump i et osteklæde.
- Osteklumpen hænges til afdrypning på en krog i et par timer.
- Efter afdrypningen overføres ostene til det lune modningslager, hvor gæringsprocessen finder sted. Ostene, der er formet til klumper i et osteklæde, hænges på kroge, og lægges senere på hylde, som er konstrueret således, at vallen fortsat kan løbe fra.
- Modningslagrets temperatur skal mindst være 18-22 °C. Osten gærer i to eller højst tre dage under disse forhold. Temperaturen i modningslaget overvåges.
- Når fremstillingsprocessen er afsluttet, kan osten sælges. Ved salg emballeres og mærkes osten.

#### 4.3. Beskrivelse af de væsentligste elementer, som udgør produktets traditionelle egenskaber (artikel 7, stk. 2, i denne forordning)

Udtrykket »salašnický« i ostens navn stammer fra ordet salaš, som betyder bjerghytte — ostens traditionelle produktionssted. Osten får sin traditionelle karakter fra den traditionelle sammensætning og forarbejdnings- og fremstillingsmetode.

Som Huba skriver i bogen »Zázrivá« var fåreopdrættet i Zázrivá's bjergegne centreret omkring fremstillingen af fåremælk, som altid blev forarbejdet i fårehyrdens hjem (salaš), hvor »ovčí hrudkový syr — salašnický« blev serveret som en delikatesse for hyrdens gæster. (Martin: Osveta. 1988).

»Ovčí hrudkový syr — salašnický« blev traditionelt fremstillet af frisk fåremælk, som blev tilsat naturlig osteløbe (kl'ag), hvorefter mælken koagulerede i 10-30 minutter i et kar (putera) ved en gennemsnitstemperatur på 32 °C. Den stivnede ostemælk blev først rystet, fik derefter lov til at hvile og blev så lagt i et osteklæde og presset til en kompakt klump. Osteklædet med klumpen blev hængt op på en krog, hvor den fik lov til at hænge, indtil vallen var løbet fra.

Når vallen var løbet fra, blev osteklumpen taget ud af klædet og placeret med bunden i vejret på en træhylde (podišiar), hvor den fik lov til at tørre og modne i flere dage. Når den var moden, blev osteklumpen transporteret fra bjerghytten hjem til den person, som ejede fårene (Podolák Ján: Slovenský národopis 25, 1977).

I det tyvende århundrede blev produktionen af »ovčí hrudkový syr — salašnický« og »ovčí salašnický údený syr« udbredt i alle Slovakiets bjergegne, hvor der blev opdrættet får.

Ostene »ovčí hrudkový syr — salašnický« og »ovčí salašnický údený syr« hører til de traditionelle valakiske mejeriprodukter og var det væsentligste formål med fåreholdet i de slovakiske bjergområder. Det er en kulinarisk specialitet, som kan spises frisk, hvor den er saftig og sød, eller gæret, tørret eller konserveret ved røgning. (Podolák Ján: Slovenský národopis 25, 1977). I en artikel med titlen »Z histórie Ovčieho mliekárstva na Slovensku« har Prokop skrevet følgende: »Den valakiske kultur ses stadig i disse områder, bl.a. i fårehyrdernes snittekunst. Dens indflydelse ses stadig i de smukt udskårne skåle (črpáky), som hyrderne anvendte«. (Slovenská spoločnosť pre racionálnu výživu, Bratislava, 1969). »Ovčí salašnický údený syr« fremstilles i forme, der har facon som hjerter eller ænder. Dr. Ján Balko, forfatter til bogen »Bryndziarsky priemysel na Slovensku«, der udkom på forslaget Osveta i 1968, bemærkede følgende: »Vi har ingen nøjagtige beviser for, hvem der producerede den første fåremælksosteklump her i området eller hvornår. Vi kan dog roligt gå ud fra, at det er mange hundrede år siden, eftersom fårehold med henblik på mælkeproduktion helt indtil 1914 ikke adskilte sig væsentligt fra den opdrætspraksis, som eksisterede på den store folkevandrings tid«. I »Ovčie mliekárstvo a syrárstvo po novom« hedder det, at: »... kvaliteten af den fremstillede bryndza (fåreost) først og fremmest afhænger af kvaliteten af »ovčí hrudkový syr — salašnický«« (Edukácia Povereníctva SNR pre pôdohospodárstvo, Bratislava, 1966). Navnet og den traditionelle produktionsmetode for »ovčí hrudkový syr — salašnický« og »ovčí salašnický údený syr« blev også brugt af fårehyrder fra kommunen Priečhod, som i 1960'erne og 1970'erne arbejdede i bjerghytter i Turiec-regionen (mundtlige bemærkninger fra Lamper, en hyrde, og Ivanič fra Priečhod). Jasenský, en hyrde fra Dolné Jaseno fortæller, at »ovčí hrudkový syr — salašnický« og »ovčí salašnický údený syr« har været fremstillet i umindelige tider, men kun i små mængder, og at ostene var beregnet til direkte fortæring i bjerghytterne eller blev og stadig bliver solgt til folk, som besøger disse hytter. Ostene er traditionelle specialiteter, som nydes af indbyggerne i Slovakiets bjerg- og bakkeområder. (Prehlásenie pána Jasenského, 1999).